

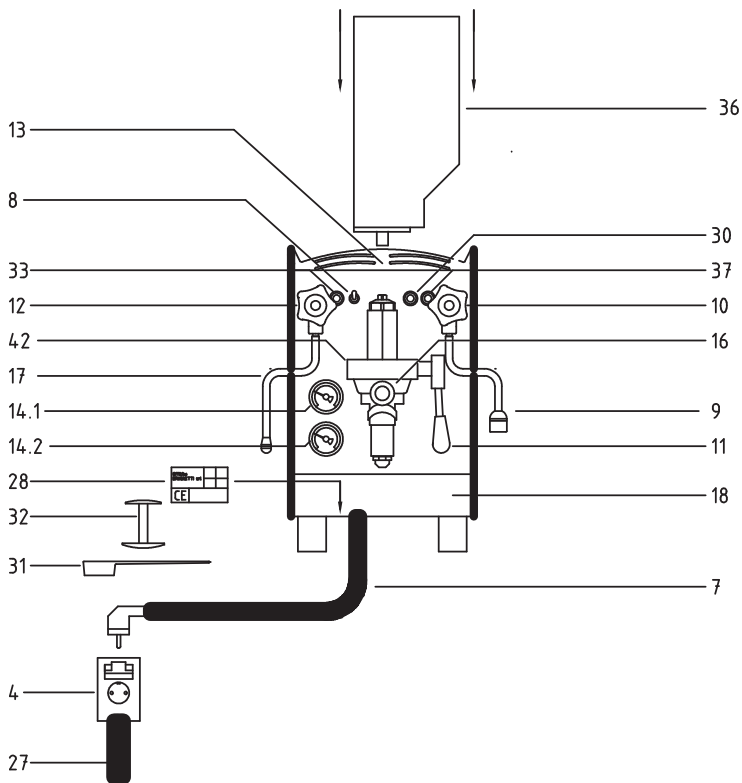
officine **BRUGNETTI**

Macchine da caffè espresso professionali

Manuale d'uso e manutenzione • Instruction manual



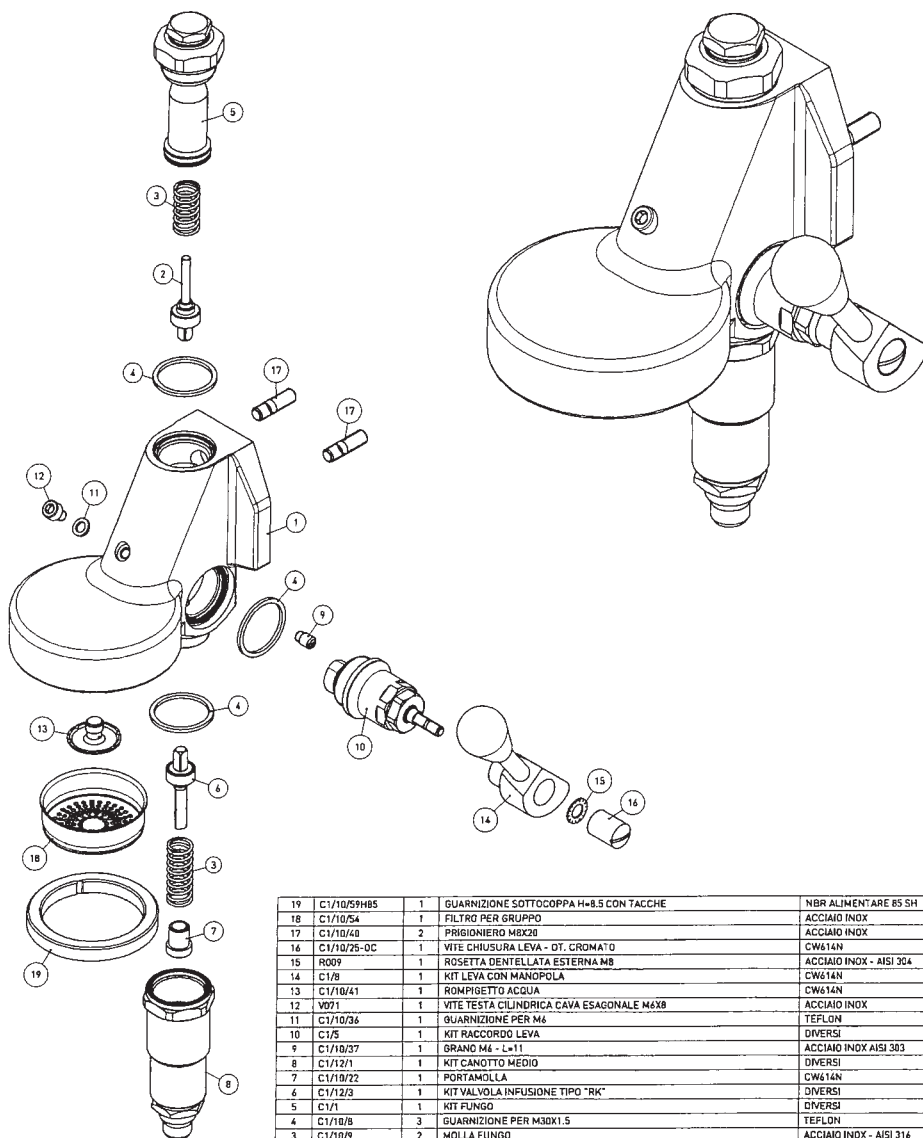
Mod. VIOLA 2020
Mod. GIULIETTA



- 4 - Presa di corrente
- 7 - Cavo alimentazione
- 8 - Interruttore di corrente
- 9 - Lancia acqua calda
- 10 - Rubinetto prelievo acqua calda
- 11 - Leva di azionamento gruppo
- 12 - Rubinetto prelievo vapore
- 13 - Piano scaldafazze
- 14.1 - Manometro pressione caldaia
- 14.2 - Manometro pressione pompa
- 16 - Impugnatura portafiltro/portafiltro
- 17 - Lancia uscita vapore
- 18 - Bacinella
- 27 - Impianto elettrico
- 28 - Targa tecnica
- 30 - Indicatore arancione di riscaldamento
- 31 - Misurino
- 32 - Pressino
- 33 - Indicatore verde di accensione
- 36 - Serbatoio acqua
- 37 - Indicatore luminoso rosso di allarme
- 42 - Gruppo erogatore caffè

- 4 - Sicherheitsschalter
- 7 - Anschlussspannung
- 8 - Hauptschalter
- 9 - Heisswasserrohr
- 10 - Heisswasserduese
- 11 - Gruppentaste
- 12 - Dampfahh
- 13 - Tassenvorwaermpfplatte
- 14.1 - Kessel Manometer
- 14.2 - Pumpe Manometer
- 16 - Filterhalter
- 17 - Dampfrohr
- 18 - Tassenrost
- 27 - Stromnetz
- 28 - Technisches Verzeichnis
- 30 - Heizungskontrolleuchte (orange)
- 31 - Messloeffel fuer gemahlernen Kaffee
- 32 - Kaffeestampfer
- 33 - Betriebskontrolleuchte (gruen)
- 36 - Wasserkessel
- 37 - Alarmkontrolleuchte (rot)
- 42 - Gruppig

- 4 - Power point
- 7 - Power supply cable
- 8 - Main switch
- 9 - Hot-water outlet
- 10 - Hot-water tap
- 11 - Lever (group)
- 12 - Steam tap
- 13 - Cup-warmer bord
- 14.1 - Boiler Manometer
- 14.2 - Pump manometer
- 16 - Filter holder
- 17 - Steam tube
- 18 - Cup-rest basin
- 27 - Electrical network
- 28 - Technical plate
- 30 - Element lamp (orange)
- 31 - Doser coffee
- 32 - Tamper
- 33 - On/Off lamp (green)
- 36 - Water tank
- 37 - Alarm lamp (Red)
- 42 - Group head



19	C1/10/59H85	1	GUARNIZIONE SOTTOCOPPA H=8.5 CON TACCHE	NBR ALIMENTARE 85 SH
18	C1/10/54	1	FILTRO PER GRUPPO	ACCIAIO INOX
17	C1/10/48	2	PRIGIONERO M6x8	ACCIAIO INOX
16	C1/10/26-0C	1	VITE CHIUSURA LEVA - OT. CROMATO	CW614N
15	R009	1	ROSETTA DENTELLATA ESTERNA MB	ACCIAIO INOX - AISI 304
14	C1/8	1	KIT LEVA CON MANOPOLA	CW614N
13	C1/10/41	1	ROMPIGETTO ACQUA	CW614N
12	V071	1	VITE TESTA CILINDRICA CAVA ESAGONALE M6x8	ACCIAIO INOX
11	C1/10/36	1	GUARNIZIONE PER M6	TEFLON
10	C1/5	1	KIT RACCORDO LEVA	DIVERSI
9	C1/10/37	1	BRANO M6 - L=11	ACCIAIO INOX AISI 303
8	C1/12/1	1	KIT CANOTTO MEDIO	DIVERSI
7	C1/10/22	1	PORTAMOLLA	CW614N
6	C1/12/3	1	KIT VALVOLA INFUSIONE TIPO "RK"	DIVERSI
5	C1/1	1	KIT FUNGO	DIVERSI
4	C1/10/8	3	GUARNIZIONE PER M30X1.5	TEFLON
3	C1/10/9	2	MOLLA FUNGO	ACCIAIO INOX - AISI 316
2	C1/2	1	KIT VALVOLA EROGAZIONE	DIVERSI
1	C1/10/1-0C	1	CORPO GRUPPO EROGAZIONE A LEVA - OT. CROMATO	CW617N
POS.	CODICE	N° PZ.	DENOMINAZIONE	MATERIALE

**Apparecchio conforme alla Direttiva Europea 89/336/CEE
(Decreto legislativo 476 del 04/12/92) relativa alla soppressione dei disturbi radiotelevisivi.**

PREMESSA

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni per la sicurezza, l'installazione, l'uso e la manutenzione.

Conservare con cura il presente manuale poiché il costruttore non risponde dei danni arrecati a persone o cose o subiti dalla macchina se utilizzata in modo difforme da quanto in esso descritto o nel caso non vengano rispettate le prescrizioni di manutenzione e sicurezza. In alcune regioni o Stati sono previsti differenti allacciamenti o modifiche strutturali. Tuttavia le connessioni e i modi d'uso rimangono inalterati.

Il presente manuale deve essere conservato per futuri riferimenti sino allo smaltimento della macchina.

In caso di smarrimento del manuale o di richiesta di ulteriori informazioni, si prega di contattare il rivenditore di zona autorizzato o direttamente il costruttore.

Il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento attuale e non potrà essere considerato inadeguato solo perchè successivamente aggiornato in base a nuove esperienze o disposizioni.

Il costruttore si riserva il diritto di modificare il presente manuale senza l'obbligo di aggiornare le edizioni precedenti, salvo casi eccezionali.

Un uso improprio della macchina o difforme da quanto descritto nel presente manuale preclude qualsiasi condizione di garanzia e responsabilità del costruttore.

Questo prodotto è destinato solo all'uso per il quale è stato concepito:

Ottenimento di caffè espresso mediante infusione di acqua calda su caffè torrefatto e macinato

Prelievo di vapore per scaldare bevande e/o prelievo di acqua calda

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso

INDICAZIONI PER L'UTENTE

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità del prodotto: in caso di dubbio non utilizzare il prodotto e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, chiodi, polistirolo espanso, cartone, ecc. ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore: una errata installazione può causare danni a persone, cose, animali nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

AVVERTENZE

L'utilizzo di qualsiasi apparecchiatura elettrica comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- Non utilizzarla con mani o piedi bagnati o umidi.

- Non usarla a piedi nudi.
 - Non tirare il cavo di alimentazione elettrica per staccare la spina dalla presa di corrente.
 - Non lasciarla esposta ad agenti atmosferici.
 - Vietarne l'utilizzo a bambini e/o incapaci.
 - Non lasciare l'apparecchio inutilmente collegato alla presa di corrente.
 - Spegnerne l'interruttore generale (9) quando l'apparecchio non è utilizzato.
 - Non ostruire le aperture o le fessure di ventilazione o di smaltimento di calore.
 - Mantenere una adeguata distanza da oggetti, pareti, ecc...
 - Spegnerne l'apparecchio in caso di guasto o cattivo funzionamento e non manometterlo.
- Per il suo corretto funzionamento è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore facendo effettuare da personale autorizzato dalla "Officine BRUGNETTI s.r.l." la manutenzione periodica ed il controllo di tutti i dispositivi di sicurezza.
- Non utilizzare la macchina da caffè senz'acqua.
 - Evitare di esporre le mani o altre parte del corpo in direzione dei beccucci erogatori di caffè o dai terminali della lancia vapore (17) e/o acqua calda (9): l'acqua ed il vapore che fuoriescono dalle lance sono surriscaldati e possono provocare ustioni.
 - Maneggiare il porta-filtro (16) utilizzando l'apposita impugnatura.
 - Non togliere il porta-filtro (16) con il gruppo erogatore in funzione.
 - Le tazze e le tazzine del caffè possono essere appoggiate sul piano scaldatasse (13) solo dopo essere state accuratamente sgocciolate.
 - Sul piano scaldatasse (13) devono essere appoggiate solo le stoviglie inerenti la macchina stessa: la collocazione di qualsiasi altro oggetto è da considerarsi scorretta.
 - Non lasciare la macchina in luoghi in cui la temperatura sia inferiore a 0 gradi senza aver prima vuotato la caldaia, il serbatoio ed il circuito idraulico.
 - Pulire giornalmente la bacinella appoggio-tazze (18) ed i porta-filtri (16) con i relativi filtri doccetta.
 - Effettuare settimanalmente la pulizia del gruppo erogatore utilizzando prodotti atossici.

ELEMENTI PRINCIPALI

La macchina da caffè "VIOLA" si compone essenzialmente dei seguenti elementi:

- CALDAIA: realizzata in rame per mantenere inalterate nel tempo le proprie caratteristiche, serve per contenere e scaldare acqua producendo vapore.
- GRUPPO EROGATORE: componente dove, agganciando il porta-filtro, avviene la fase di infusione ed erogazione del caffè.
- SCAMBIATORE DI CALORE: inserito nella caldaia, permette di portare l'acqua fresca prelevata dal serbatoio immediatamente alla temperatura ottimale evitando squilibri termici al sistema.
- FONTE DI CALORE: viene fornita da una resistenza elettrica immersa nella caldaia.
- ELETTOPOMPA: permette di mantenere il corretto livello di acqua in caldaia e di portare la pressione idrica al gruppo erogatore al valore ottimale per la preparazione del caffè.
- RUBINETTO VAPORE: permette il prelievo del vapore per montare il latte per la preparazione di cappuccini o per scaldare altre bevande.
- RUBINETTO ACQUA CALDA: permette il prelievo di acqua calda.
- STRUMENTI DI CONTROLLO: Manometro (indica la pressione presente in caldaia) – Pressostato (controlla la pressione per mantenere costante la caldaia) – Centralina

elettronica (controlla la funzionalità dei circuiti elettrico ed idraulico) – Microinterruttore controllo livello acqua (rileva la presenza di acqua nel serbatoio).

INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

Anche se il costruttore ha ragionevolmente previsto ogni sicurezza per garantire l'incolumità degli utilizzatori è sempre necessario valutare eventuali rischi residui causati dalle svariate condizioni di installazione e/o movimentazione che possono creare situazioni incontrollabili e non prevedibili.

A tal fine Vi preghiamo di considerare i nostri suggerimenti:

- gli elementi dell'imballo possono tagliare, ferire o divenire pericolosi se non maneggiati con cura o impropriamente usati: non lasciare alla portata di bambini o di persone non responsabili.
- anomalie e difetti vanno tempestivamente segnalati al personale autorizzato e qualificato per effettuare la manutenzione/riparazione.
- è obbligatorio il collegamento di messa a terra, nonché la rispondenza dell'impianto elettrico con le normative vigenti nel paese di installazione.
- verificare l'integrità dei componenti e, in caso di difetti o anomalie, chiederne la sostituzione.
- verificare che la tensione di alimentazione elettrica coincida con quella della rete di distribuzione prevista nel luogo di installazione.

MESSA IN FUNZIONE

- porre la macchina da caffè su un piano orizzontale.
- predisporre una opportuna collocazione per gli accessori d'uso.
- togliere il piano scaldatasse (13).
- estrarre il serbatoio (36), riempirlo di acqua fredda e riposizionarlo nella macchina.
- collegare il cavo di alimentazione elettrica (7) alla presa di corrente

ACCENSIONE

Alimentare la macchina tramite l'interruttore generale a levetta (8): la centralina elettronica verifica la presenza di acqua nel serbatoio (36). Se assente, la lampada rossa (37) si accende evidenziando l'anomalia.

NOTA: con la lampada rossa (37) in funzione, tutte le funzioni sono disabilitate.

In caso di presenza acqua nel serbatoio, la centralina verificherà la presenza di acqua in caldaia: se assente, la pompa di carico ripristinerà il giusto livello.

NOTA: un time-out di 180 secondi scollegherà l'alimentazione elettrica alla pompa di carico nel caso il livello in caldaia non fosse stato raggiunto entro questo tempo: spegnere e riaccendere la macchina tramite l'interruttore generale (8) per resettare la macchina.

Una volta raggiunto il corretto livello di acqua in caldaia, la centralina alimenterà la resistenza, dando così inizio alla fase di riscaldamento: la lampada arancio (30) segnala il funzionamento della fase di riscaldamento. La caldaia viene mantenuta alla corretta pressione di funzionamento dal pressostato previsto a tale scopo.

La caldaia ha come dispositivo di sicurezza una valvola a molla opportunamente tarata che, in caso di superamento del valore di pressione di 2,3 bar, scarica automaticamente l'eccesso

di pressione: è inoltre dotata di un dispositivo termico a riarmo manuale che blocca automaticamente il riscaldamento in caso di superamento del valore di sicurezza e di un blocco elettronico del riscaldamento in caso di mancanza di acqua in caldaia.

Agganciare il porta-filtro (16) al gruppo caffè (42): azionare la leva azionamento gruppo (11) fino ad ottenere un'uscota costante di acqua dal porta-filtro (16), operazione questa necessaria per riempire adeguatamente il circuito d'erogazione del caffè e per permettere il corretto riscaldamento del gruppo caffè (42).

ATTENZIONE: per evitare scottature e/o ustioni si prega di prestare particolare attenzione al gruppo caffè (42) ed alle lance vapore (17) e acqua calda (9).

USO

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

Riempire il filtro con la giusta quantità di caffè macinato utilizzando il misurino in dotazione e comprimerlo con l'apposito pressino: passare il palmo della mano sul bordo del filtro per asportare eventuali residui di caffè macinato.

Agganciare il porta-filtro (16) al gruppo caffè (42) sino al blocco: a blocco avvenuto si consiglia di dare un'ulteriore colpo di mano al porta-filtro (16).

Posizionare la tazza (o le tazze) sotto il beccuccio del porta-filtro (16).

Alzare la leva azionamento gruppo (11): raggiunta la dose desiderata, abbassare la leva (11).

SUGGERIMENTI: come ottenere un buon caffè

Non comprare caffè „macinato“, in quanto perde rapidamente la fragranza: in caso di necessità acquistarlo in piccole confezioni sotto-vuoto da utilizzare solo al momento dell'uso. Non tenere per lunghi periodi scorte di caffè in grani: il caffè deve essere macinato ed utilizzato entro brevi periodi.

Effettuare periodicamente i cicli di manutenzione consigliati e programmati.

Lo stato fisico del caffè macinato è determinante per ottenere un buon caffè.

Erogazione lenta può essere causata da:

- Dose eccessiva di caffè macinato, macinatura troppo fine o eccessiva pressatura sul macinato.
- filtro otturato o sporco e/o presenza di calcare.
- aumento dell'umidità nell'ambiente.

Erogazione veloce può essere causata da:

- scarsa dose di caffè macinato.
- filtro consumato.
- diminuzione dell'umidità nell'ambiente.
- scarsa pressatura sul macinato.

Accessori in dotazione standard

- filtro da 7 gr. Per la preparazione di 1 tazza e filtro da 14 gr. Per la preparazione di 2 tazze.
- misurino caffè e pressino caffè.
- filtro cieco da utilizzare per la pulizia di gruppo e doccetta.

Erogazione di acqua calda

- posizionare il recipiente in corrispondenza della lancia erogazione acqua calda
- ruotare in senso anti-orario la manopola del rubinetto (10).
- a prelievo avvenuto chiudere il rubinetto (10) ruotando la manopola in senso orario.

Come ottenere il "cappuccino"

- usare un bricco alto e stretto e riempirlo fino a metà.
- eliminare l'eventuale condensa creatasi nella lancia (17) prelevando una piccola quantità di vapore.
- immergere la lancia vapore (17) nel latte del bricco utilizzato.
- erogare vapore ruotando in senso anti-orario la manopola (12) del rubinetto vapore.
- a schiuma desiderata richiudere la manopola (12) del rubinetto vapore.
- ultimato l'utilizzo del vapore pulire accuratamente la lancia vapore (17) utilizzando una spugna od uno straccio umido.

NOTA: la compattezza della schiuma dipende dalla presenza d'aria creatasi nel latte durante il riscaldamento con il vapore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Resistenza:	Watt 1400
Capacità caldaia:	lt. 1,5
Capacità serbatoio acqua:	lt. 3,0
Peso:	Kg 25 c.a.
Dimensioni:	cm. 26 x 45 x 43

This appliance complies with EMC directive 89/336/EEC concerning radio disturbances**PREMISES**

Please read all advices of the present instruction book carefully, since give important indications regarding safety, installation use and service of the product.

Keep the present manual with care. The producer is not responsible for damages caused to people, things or the product itself if used in a different or discrepant way from what is described in the present manual or if the service and safety prescriptions are not observed. In some regions or States different connections and structural modifications are foreseen. Nevertheless connections and use ways remain unchanged.

The present manual must be kept for future reference until the machine is dismissed.

In case of loss of the manual or enquiry for further information, please get in touch with the authorized area dealer or directly with the producer.

The present manual reflects the know how of the present moment and cannot be overcome only because in a second moment it has been updated on the bases of new experiences.

The producer is given the right to modify the present manual without the must of updating the previous editions, except for special cases

Any improper use or discrepancy in following the content of the present manual will not give right to any term of guarantee or liability be the producer.

This product is to be used only for the aim for which has been conceived:

- Making espresso coffee by hot water infusion on roasted and mill coffee.
- Collection of steam and/or hot water

Any improper use is to be considered dangerous.

USER TIPS

After unpacking, check machine for damage: when in doubt do not use the machine and call in qualified professional help.

Do not leave packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, cartons box, etc...) within children's reach, as they are as many potential hazards.

Install the machine as per manufacturer's instructions: improper installation might harm people, animals or object and the producer waives any responsibility.

WARNING

Using any electric appliance calls for complying with some basic rules:

- Do not touch appliance with wet hands or feet.
- Do not use appliances when barefooted.
- Do not pull power cable to unplug the machine.
- Do not expose appliance to weather factors.
- Do not let unsupervised children or unable people use appliance
- Turn off the main switch (8) when appliance is not in use.
- Do not leave appliance plugged when not in use.
- Do not plug or clog the ventilation louvers.
- Locate the machine at a suitable distance from walls, objects, etc

- In case of trouble or bad functioning, turn off the appliance and do not misuse the appliance.

In order to ensure correct operation of the machine the manufacturer's recommendation must be followed and only approved "Officine Brugnetti s.r.l." service center must carry out periodic maintenance and checking of all safety devices.

- Do not use the espresso coffee machine without water.
- Keeps hand and other parts of the body away from the coffee supply spout or the steam tube (17) and/or the hot-water outlet (9). Steam and hot-water which comes out of the nozzles are extremely hot and can cause burns
- Use filter holder by special handle (16)
- Do not remove filter holder with the group in function.
- Put on the cups heater plate (13) only dry coffee cups
- The cups heater plate (13) is only for crockery used with the machine itself: all other objects should not be placed there.
- Do not leave the machine where temperature drops below zero without before emptying the boiler and the hydraulic circuit.
- Clean daily the tray support cups (18), the filter-holder (16) and filters
- Clean weekly the coffee group with not toxic products.

MAIN COMPONENTS

The coffee machine "VIOLA" is composed as follows:

- BOILER : It's for containing hot water and steam, made in copper for keeping its qualities unchanged at long time.
- GROUP: It's the component , where after filter holder application, coffee infusion and supplying is carried out.
- HEAT EXCHANGER : It allows to bring fresh water draw from water network or from water tank at suitable temperature in short time avoiding extreme temperature gap.
- HEAT SOURCE: It's supplied by a heating element placed in the boiler
- ELECTROPUMP: permits to raise the water pressure up to the optimal value for coffee delivery
- STEAM TAP: it allows steam drawing to make cappuccino or warm other drinks
- HOT WATER TAP: for hot water drawing.
- CONTROL DEVICES: Manometer: it shows boiler pressure. Pressure switch (it controls the pressure in order to unchanged the temperature of the boiler). Electronic box : (It controls the hydraulic circuit and security systems).

INSTALLATION

Although the manufacturer has reasonably foreseen every safety to guarantee that user are not hurt it's necessary to evaluate possible remaining risks which can be caused by different installations and placement conditions which can originate uncontrollable and an unforeseeable situation.

Packing components can cut, hurt and become dangerous if not handled with care or if used improperly; do not leave within reach of children or irresponsible people.

Anomalies or defects are to be advise immediately to authorized and qualified service people

for service/installation execution.

It's compulsory that machine must be earthed, and electrical network comply with the current regulations in the country where installation is made.

Verify integrity of components and, in case you find defect or anomalies, ask for replacement. Verify that the machine voltage correspond to power network supply which is in the installation place.

STARTING UP

- Place the machine on a flat horizontal surface
- Allow place for all accessories
- Remove the cups heater plate (13)
- Extract the water tank (36), fill it with water and put it into the machine
- Connect power supply cable (7) to current intake.
- Turn on by main switch handle (8): the electronic board check the level of water in the tank. Without water, the light red (37) is ON.

NOTE: red light (37) ON all the functions are disabled

If the level of water in the tank it's normally, boiler fill automatically.

NOTE: if by 180" it doesn't reach the optimal level, the machine blocks and the indicator signs the anomaly. To remove the anomaly turn off and turn on the machine by the main switch handle (8).

When the water level in the boiler it's Ok, the heat source is ON.

The orange light (30) is ON. Machine keeps programmed pressure by pressostat.

Boiler is provided with a safety device which is a spring valve gauged: if pressure goes more than 2,3 bar automatically it unload the over pressure. It is also provided with a temperature device that blocks automatically the heating in case of overcoming the security value.

Hang filter-holder (16) to the group head: to speed up the group heating we advise you to draw steam from the steam tap (12) for some seconds and draw water from the group by the lever (11).

WARNING: to prevent sunburn, do not touch the coffee group (42), the steam tube (17) and the hot water pipe (9).

USE

Preparation of coffee

Use the measuring cup supplied with the machine to fill the filter with the right quantity of ground coffee, then press the coffee with the tamper: clean the filter rim in order to eliminate eventual ground coffee rest.

Hook the filter holder (16) in the group head until it blocks: we advise you after blocking to tighten the filter holder once more. Put the cup (or two cups) under the spout of the filter-holder (16).

Raise the group lever (11): when you reach the desired dose turn down the group lever(11).
Suggestions: how to make a good cup of coffee

Do not use ready ground coffee, since it rapidly loses its aroma: if is absolutely necessary to use ready-ground coffee, purchase it in a small vacuum packs to be opened only as required

and locate in a fresh side. Coffee must be ground and used in short time.

Do not keep large stocks of coffee beans, but only enough for a few hour's operation.

Make periodically the advised and programmed maintenance cycle.

Slow delivery can be caused by:

- Big quantity of ground coffee.
- Coffee grounded too fine
- Plugged or dirty filter
- Too damp atmospheric humidity
- Excessive pressed ground coffee
- Presence of lime

Fast delivery can be caused by:

- Scarce quantity of ground coffee
- Too coarse degree of grinding
- Consumed filter
- Too dry atmospheric humidity
- Insufficient pressure of ground coffee

The machine is supplied with:

- Filter of 7 gr. for preparation of 1 cup
- Filter of 14 gr. for preparation of 2 cups
- Measuring cup
- Tamper
- Blind filter for cleaning of the group

HOT WATER DELIVERY

- Put the pot under the hot water pipe (9)
- Turn in anti-clockwise direction the drawing tap (10)

HOW TO MAKE CAPPUCCINO

- Use a high and tight jug and fill it to the middle.
- Introduce steam tube (17) in the liquid to be heated
- Draw steam drawing tap (12) turning in anti-clockwise direction
- When you reach desired foam turn off the steam drawing tap (12)
- Clean steam tube (17) with a sponge or a wet cloth.

NOTE: the compactness of the foam depends on the presence of the air in the milk during the heating by steam.

TECHNICAL FEATURES

Heating element:	Watt 1400
Boiler capacity:	lt. 1,5
Water tank capacity :	lt. 3,0
Weight:	Kg 25 c.a.
Dimensions:	cm. 26 x 45 x 43

Diese Betriebsanleitung wurde verfasst um Ihnen genaue Instruktionen über Handhabung, Wartung und Sicherheit der Espressomaschine „Viola“ zu geben. Sie wurde gebaut um Ihnen ein Maximum an Qualität, mit möglichst einfacher Bedienung zu bieten.

Wir empfehlen Ihnen diese Betriebsanleitung sorgfältig zu lesen, damit Sie die besten Resultate in der Tasse erzielen, und Fehler vermeiden.

Es ist darüberhinaus empfehlenswert die Betriebsanleitung gut aufzubewahren, um sie im Falle einer Funktionsstörung zurate ziehen zu können.

Ihre Espressomaschine „Viola“ wurde bei uns umfassend geprüft und getestet, um Ihnen eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.

Damit sie auch in diesem Zustand bleibt, ist es empfehlenswert periodische Wartungsarbeiten durch eine Werksvertretung durchführen zu lassen.

Die Firma "Officine Brugnetti s.r.l." ist bestrebt, ihre Produkte ständig zu verbessern und perfektionieren. Sie behält sich vor, Veränderungen durchzuführen, ohne vorher verkaufte Geräte auf den neuesten Stand bringen zu müssen.

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig auf, denn der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden die Personen oder Gegenstände angetan werden, wenn die Maschine anders als in dieser beschrieben wird, oder wenn die Wartungsarbeiten und Sicherheitsvorkehrungen nicht respektiert werden.

Diese Betriebsanleitung sollte für eventuelles zurate ziehen bis hin zur Verschrottung der Maschine aufbewahrt werden.

Im Falle des Verlustes der Betriebsanleitung, kontaktieren Sie bitte Ihre Werksvertretung oder die "Officine Brugnetti s.r.l."

Diese Betriebsanleitung spiegelt den aktuellen Stand der Maschine wider, sie sollte jedoch nicht als wertlos betrachtet werden, falls Änderungen in einer aktuellen Betriebsanleitung vorgenommen werden.

In einigen Regionen oder Länder werden andere Anschlüsse oder strukturelle Änderungen an Maschinen vorgenommen. Die Funktionen und Eigenschaften der Maschine bleiben unverändert. Eine unsachgemäße oder abweichende Benutzung der Maschine von der Betriebsanleitung schließt jede Garantieübernahme des Herstellers aus.

Eine falsche Installation kann Menschen, Tieren und Gegenständen Schaden zufügen, **dafür kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.**

Bevor Sie technisch eingreifen wollen, kontaktieren Sie bitte Ihre Werksvertretung oder die "Officine Brugnetti s.r.l." Dort erhalten Sie auch Original Ersatzteile.

Der Hersteller kann für Schäden die durch unauthorisiertes Personal oder durch Verwendung nicht originaler Ersatzteile verursacht werden, keine Haftung übernehmen.

Dieses Produkt ist nur für folgenden Zweck konzipiert worden:

- Herstellung eines Espresso-oder Kaffeegetränkes
- Dampfbezug um Milch oder andere Getränke zu erhitzen
- Heiswasserentnahme über die Heiswasserlanze

Jeder andere Gebrauch der Maschine ist als sehr gefährlich einzustufen.

Sicherheitsvorkehrungen

1. Lesen Sie gewissenhaft vor Benutzung der Maschine die Gebrauchsanleitung durch.
2. Unauthorisierten oder nicht ausgebildeten Personen ist der Umgang mit der Maschine zu untersagen.

3. Vergewissern Sie sich, das die Steckdosen geerdet sind und mit einem Fehlerstromschutzschalter, oder einer anderen Sicherheitseinrichtung versehen sind.
4. Vergewissern Sie sich das die Daten auf dem Technisches Verzeichnis (28) wie Spannung, Frequenz, Stromaufnahme kompatibel mit Ihrer Elektrischen Anlage sind. Die elektrische Sicherheit Ihres Gerätes ist nur gewährleistet, wenn Ihre Elektrische Anlage in einem einwandfreien Zustand ist. Prüfen Sie Ihre Anlage und konsultieren Sie im Zweifelsfall Fachpersonal.
5. Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser und waschen Sie die Maschine nicht mit benzinhaltigen und lösemittelhaltigen Produkten, dies könnte Explosionen und Verdampfungen verursachen.
6. Reparaturen dürfen nur von geschultem Fachpersonal erfolgen, jeglicher unbefugter Eingriff kann zur Erlöschung der Garantie führen.
7. Ziehen Sie den Anschlussspannung (7) bevor Sie Wartungsarbeiten oder Reinigungsarbeiten im inneren der Maschine, oder Karosserieteile abschrauben. Dies ist sehr wichtig um Kurzschlüsse und Stromschläge zu vermeiden.
8. Rollen Sie das Anschlussspannung (7) in voller Länge aus um einer gefährlichen Überhitzung vorzubeugen...
9. Das Austauschen des Stromkabels bzw. Anschlussspannung (7) darf nur durch den Produzenten oder geeignetes Fachpersonal erfolgen.
10. Falls das Sicherheitsventil im inneren der Maschine auslösen sollte, dann ziehen Sie bitte sofort den Stecker und wenden sich an Ihre autorisierte Werksvertretung.
11. Bevor Sie irgendeinen Eingriff im inneren der Maschine vornehmen, schalten Sie bitte die Maschine mit dem Hauptschalter (9) ab. Das Erlöschen der grünen Lampe (10) bestätigt das Ausgehen der Maschine. Danach trennen Sie bitte das Gerät vom Stromnetz (27), indem Sie das Anschlussspannung (7) von der Steckdose trennen.

Hauptelemente

Die Espressomaschine "Viola" besteht hauptsächlich aus folgenden Elementen:

- Heizkessel: er wurde aus Kupfer gebaut um seine Eigenschaften auf Dauer zu erhalten, und dient dazu Heiswasser und Dampf zu produzieren.
- Brühgruppe: setzt man den Siebträger in die Gruppe ein und betätigt den Hebel, setzt die Brühphase ein und der Kaffee wird extrahiert.
- Wärmetauscher: er ist im Heizkessel eingeschweisst, und bringt Frischwasser vom Wasserbehälter über eine Pumpe mit optimaler Temperatur zur Brühgruppe.
- Heizquelle: Ein Heizstab der im Kessel eingebaut ist liefert die Energie.
- Elektropumpe: Sie sorgt dafür das Wasser im Heizkessel auf Niveau zu halten, und bringt den korrekten Druck zur Brühgruppe um einen Espresso oder Kaffee zuzubereiten.
- Dampfhaahn: erlaubt den Dampfbezug um Milch zu schäumen oder andere Getränke zuzubereiten
- Heiswasserhahn: erlaubt Heiswasser zu beziehen
- Kontrollinstrumente:

Manometer: zeigt den Kesseldruck an, optimal sind ca. 1 bar

Pressostat: Kontrolliert und regelt den Kesseldruck konstant auf den eingestellten Wert

Steuerelektronik: kontrolliert die elektrischen und hydraulischen Systeme
 Niveausonde Kessel: ermittelt den Füllstand im Kessel und regelt ihn

Installation

Auch wenn der Produzent alle Sicherheitsmaßnahmen getroffen hat um die Unversehrtheit des Kunden zu berücksichtigen, ist es immer wichtig eventuelle Restrisiken zu beachten. Diese können immer durch verschiedene Umstände und Bewegungen des einzelnen verursacht werden.

Wir bitten Sie unsere Empfehlungen zu befolgen:

- die Verpackungselemente können schneiden, verletzen, und gefährlich werden wenn sie nicht korrekt oder anderweitig benutzt werden. Halten Sie die Verpackungselemente fern von Kindern und unauthorisierten Personen.
- Defekte oder Anomalien sollten sofort erkannt werden.
Informieren Sie Ihre Werksvertretung, damit diese den Fehler behebt.
- Die Erdung der Maschine ist absolute Pflicht, auch sollten die elektrischen Sicherheitsbestimmungen des jeweiligen Landes beachtet werden.
- Achten Sie darauf das die Leistungsaufnahme der Maschine, mit der Elektrozufuhr am Aufstellplatz der übereinstimmt.

Inbetriebnahme

Stellen Sie die Espressomaschine auf eine ebene Fläche

- Bereiten Sie die Maschine so vor, das man an alle Bedienelemente gut erreichen kann.
- entfernen Sie das Tassenvorwaerplatte (13)
- entfernen Sie den Wasserkessel (36), füllen ihn mit Wasser und setzen Sie ihn wieder ein.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Aktivierung

- Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter(8) ein:
die Steuerung prüft die Präsenz von Frischwasser im Wasserkessel (36)
Falls Wasser fehlt, leuchtet die rot Lampe (37) auf, um den Mangel zu signalisieren.
Beachte: Leuchtet die rot Lampe(37) auf, werden alle Funktionen außer Betrieb gesetzt.
Ist Wasser im Behälter, verifiziert die Steuerung das Niveau im Heizkessel.
Falls Wasser fehlt, lädt die Pumpe Wasser nach und gleicht den Stand somit aus.

Beachte: ein Timeout von 180 Sekunden bricht die elektrische Verbindung zur Pumpe ab. Dies geschieht wenn innerhalb dieser Zeit das Niveau im Heizkessel nicht erreicht wird. Indem Sie die Maschine mit dem Huptschalter(8) ein-und ausschalten resetet sich die Maschine automatisch.

Wenn das Niveau im Kessel erreicht ist, aktiviert die Steuerung die Heizung und die Erwärmung beginnt. Die Orangene Signallampe (30) signalisiert die Heizphase. Der Kessel wird mittel des Pressostats auf Temperatur gehalten(am Manometer 14 zu erkennen) Der Heizkessel ist mit einem Sicherheitsventil ausgestattet, das bei 2,3 Bar Druck im Kessel auslöst und den Druck intervallweise ablässt.

Desweiteren ist der Heizkessel mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet das bei Übertemperatur auslöst, und den Heizkreislauf unterbricht. Diesen kann man manuel wieder einrasten.

Desweiteren wird der Heizkreislauf unterbrochen, wenn Wasser im Kessel fehlt. Setzen Sie den Filterhalter(16) in die Gruppig(42) ein. Aktivieren Sie die Gruppig(42) mittels dem Hebel(11) bis ein regelmäßiger Durchfluß am Siebträgerauslauf zu erkennen ist. Dieser Vorgang ist notwendig um das Kaffeehydrauliksystem zu entlüften, und die Gruppig(42) richtig aufzuwärmen.

Achtung: Um Verbrennungen und Verletzungen vorzubeugen, ist es wichtig besondere Aufmerksamkeit der Gruppig,(42) der Dampfrohr,(17) und der Heiswasserrohr(9) zu schenken.

Gebrauch

Kaffee brühen: Füllen Sie das Sieb mit ca. 7-8 gramm Kaffeepulver. Idealerweise verwenden Sie dafür eine Kaffeemühle der Firma "Officine Brugnetti", oder verwenden den mitgelieferten Portionslöffel .Füllen Sie den Inhalt des Portionslöffels in das Sieb. Streichen Sie den Rand des Siebes ab und spannen den Filterhalter (16) bis zum Anschlag mit Gefühl in die Gruppe ein. Positionieren Sie eine Tasse unter den Auslauf des Filterhalter (16). Betätigen Sie den Hebel (11) der Brühgruppe. Ist die gewünschte Menge in der Tasse erreicht, setzen Sie den Hebel (11) der Brühgruppe zurück nach unten.

Tips um einen guten Caffè Espresso zu produzieren:

- je frischer der Kaffee ist, desto besser wird das Ergebnis in der Tasse.
- idealerweise ist es zu empfehlen jede Portion frisch zu mahlen.

Zu langsamer Auslaufstrahl kann verursacht werden durch:

- zuviel Kaffeemehl im Siebträger bzw. zu feine Mahlung
- zu feste Komprimierung des Kaffeepulvers
- Anstieg der Luftfeuchtigkeit

Zu schnelles Auslaufen aus dem Siebträger kann verursacht werden durch:

- zu grobe Mahlung bzw. zu wenig Kaffeepulver im Siebträger
- zu leichte Komprimierung des Kaffeepulvers
- defektes Sieb oder trockene Luftfeuchtigkeit

Standard Kit im Paket:

- Filter 7 g und 14 g, Messlöffel ind Blindsieb für die Gruppenreinigung

Heiswasserentnahme und Dampfbezug:

- Positionieren Sie einen Temperaturbeständigen Behälter unter die Heiswasserlanze
- Drehen Sie den Heiswasserduese(10) gegen den Uhrzeigersinn auf.
- Um den Heiswasserduese (10)zu schliessen, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn wieder zu.
- Drehen Sie den Dampfahnl(12) gegen den Uhrzeigersinn auf und schliessen Sie ihn gleich wieder, um Kondenswasser aus der Dampfrohr(17) abzulassen. Nun können Sie mit dem Schäumen der Milch beginnen. Nach dem Schäumen nochmal kurz den Dampfahnl(12) öffnen, um Milchrückstände aus der Dampfrohr(17) zu entfernen.

Zubereitung eines "Cappuccino"

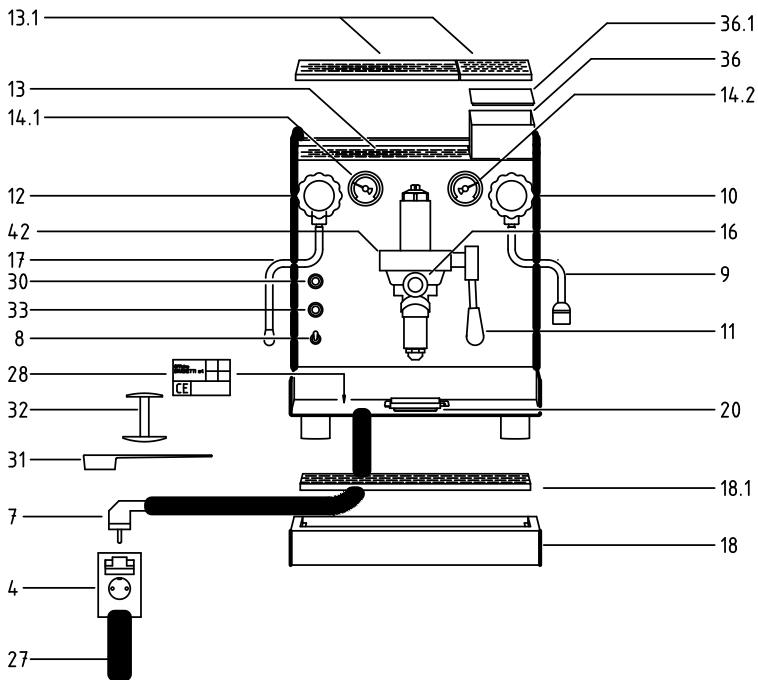
- Benutzen Sie eine Milchkanne aus Edelstahl (ca. 500ml)

- Benutzen Sie am besten eine frische 3,5 % Vollmilch
- Wie schon oben beschrieben,den Dampfahh(12)aufdrehen um Kondenswasser aus der Dampfzanze abzulassen
- Halten Sie die Hand an der Milchkanne, und fangen Sie an zu schäumen indem Sie die Dampfduöse 1cm unter die Oberfläche der Milch halten, dann ziehen sie die Milchkanne sachte nach unten und beginnen zu schäumen
- Ideal ist es wenn ein saugendes Geräusch zu hören ist, dann bringen Sie Luft in die Milch.
- Sobald die Milchkanne zu heiß für Ihre Hände ist, beenden Sie den Schäumvorgang. Ideal ist eine Milchttemperatur von 65 grad.
- reinigen Sie die Dampfzanze mit einem feuchten Tuch

Anmerkung: Die Schaumqualität hängt von Ihrer Technik ab!

Technische Daten

Heizung:	1400 Watt
Kesselinhalt:	1,5 Liter
Inhalt Wassertank:	3 Liter
Gewicht:	25 KG
Abmessungen:	26 x 45x 43 cm



- 4 - Presa di corrente
- 7 - Cavo alimentazione
- 8 - Interruttore di corrente
- 9 - Lancia acqua calda
- 10 - Rubinetto prelievo acqua calda
- 11 - Leva di azionamento gruppo
- 12 - Rubinetto prelievo vapore
- 13 - Piano scaldatazze
- 13.1 - Griglia piano scaldatazze
- 14.1 - Manometro pressione caldaia
- 14.2 - Manometro pressione acqua
- 16 - Impugnatura portafiltro/portafiltro
- 17 - Lancia uscita vapore
- 18 - Bacinella
- 18.1 - Griglia bacinella
- 20 - Vaschetta di scarico
- 26 - Filtro acqua
- 27 - Impianto elettrico
- 28 - Targa tecnica
- 30 - Indicatore arancione di riscaldamento
- 31 - Misurino
- 32 - Pressino
- 33 - Indicatore verde di accensione
- 36 - Serbatoio acqua
- 36.1 - Coperchio serbatoio
- 42 - Gruppo erogatore caffè

- 4 - Sicherheitsschalter
- 7 - Anschlussspannung
- 8 - Hauptschalter
- 9 - Heisswasserrohr
- 10 - Heisswasserduese
- 11 - Gruppentaste
- 12 - Dampfahn
- 13 - Tassenvorwaermpalte
- 13.1 - Grille
- 14.1 - Boiler manometer (dampf)
- 14.2 - Pumpe manometer
- 16 - Filterhalter
- 17 - Dampfrohr
- 18 - Tassenrost
- 18.1 - Grille fassenrost
- 20 - Ablaufwanne
- 26 - Wasserfilter
- 27 - Stromnetz
- 28 - Technisches Verzeichnis
- 30 - Heizungskontrolleuchte (orange)
- 31 - Messloeffel fuer gemahlene Kaffee
- 32 - Kaffeestamper
- 33 - Betriebskontrolleuchte (gruen)
- 36 - Wasserkessel
- 36.1 - Abdeckung
- 42 - Gruppig

- 4 - Power point
- 7 - Power supply cable
- 8 - Main switch
- 9 - Hot-water outlet
- 10 - Hot-water tap
- 11 - Lever (group)
- 12 - Steam tap
- 13 - Cup-warmer bord
- 13.1 - Cup-warmer grill
- 14.1 - Boiler manometer(steam)
- 14.2 - Pump manometer
- 16 - Filter holder
- 17 - Steam tube
- 18 - Cup-rest basin
- 18.1 - Grill basin
- 20 - Discharge tank
- 26 - Water filter
- 27 - Electrical network
- 28 - Technical plate
- 30 - Element lamp (orange)
- 31 - Doser coffee
- 32 - Tamper
- 33 - On/Off lamp (green)
- 36 - Water tank
- 36.1 - Cover water tank
- 42 - Group head

**Apparecchio conforme alla Direttiva Europea 89/336/CEE
(Decreto legislativo 476 del 04/12/92) relativa alla soppressione dei disturbi radiotelevisivi.**

PREMESSA

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni per la sicurezza, l'installazione, l'uso e la manutenzione.

Conservare con cura il presente manuale poiché il costruttore non risponde dei danni arrecati a persone o cose o subiti dalla macchina se utilizzata in modo difforme da quanto in esso descritto o nel caso non vengano rispettate le prescrizioni di manutenzione e sicurezza. In alcune regioni o Stati sono previsti differenti allacciamenti o modifiche strutturali. Tuttavia le connessioni e i modi d'uso rimangono inalterati.

Il presente manuale deve essere conservato per futuri riferimenti sino allo smaltimento della macchina.

In caso di smarrimento del manuale o di richiesta di ulteriori informazioni, si prega di contattare il rivenditore di zona autorizzato o direttamente il costruttore.

Il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento attuale e non potrà essere considerato inadeguato solo perchè successivamente aggiornato in base a nuove esperienze o disposizioni.

Il costruttore si riserva il diritto di modificare il presente manuale senza l'obbligo di aggiornare le edizioni precedenti, salvo casi eccezionali.

Un uso improprio della macchina o difforme da quanto descritto nel presente manuale preclude qualsiasi condizione di garanzia e responsabilità del costruttore.

Questo prodotto è destinato solo all'uso per il quale è stato concepito:

Ottenimento di caffè espresso mediante infusione di acqua calda su caffè torrefatto e macinato

Prelievo di vapore per scaldare bevande e/o prelievo di acqua calda

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso

INDICAZIONI PER L'UTENTE

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità del prodotto: in caso di dubbio non utilizzare il prodotto e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, chiodi, polistirolo espanso, cartone, ecc. ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore: una errata installazione può causare danni a persone, cose, animali nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

AVVERTENZE

L'utilizzo di qualsiasi apparecchiatura elettrica comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- Non utilizzarla con mani o piedi bagnati o umidi.

- Non usarla a piedi nudi.
 - Non tirare il cavo di alimentazione elettrica per staccare la spina dalla presa di corrente.
 - Non lasciarla esposta ad agenti atmosferici.
 - Vietarne l'utilizzo a bambini e/o incapaci.
 - Non lasciare l'apparecchio inutilmente collegato alla presa di corrente.
 - Spegnerne l'interruttore generale (9) quando l'apparecchio non è utilizzato.
 - Non ostruire le aperture o le fessure di ventilazione o di smaltimento di calore.
 - Mantenere una adeguata distanza da oggetti, pareti, ecc...
 - Spegnerne l'apparecchio in caso di guasto o cattivo funzionamento e non manometterlo.
- Per il suo corretto funzionamento è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore facendo effettuare da personale autorizzato dalla "Officine BRUGNETTI s.r.l." la manutenzione periodica ed il controllo di tutti i dispositivi di sicurezza.
- Non utilizzare la macchina da caffè senz'acqua.
 - Evitare di esporre le mani o altre parte del corpo in direzione dei beccucci erogatori di caffè o dai terminali della lancia vapore (17) e/o acqua calda (9): l'acqua ed il vapore che fuoriescono dalle lance sono surriscaldati e possono provocare ustioni.
 - Maneggiare il porta-filtro (16) utilizzando l'apposita impugnatura.
 - Non togliere il porta-filtro (16) con il gruppo erogatore in funzione.
 - Le tazze e le tazzine del caffè possono essere appoggiate sul piano scaldatasse (13) solo dopo essere state accuratamente sgocciolate.
 - Sul piano scaldatasse (13) devono essere appoggiate solo le stoviglie inerenti la macchina stessa: la collocazione di qualsiasi altro oggetto è da considerarsi scorretta.
 - Non lasciare la macchina in luoghi in cui la temperatura sia inferiore a 0 gradi senza aver prima vuotato la caldaia, il serbatoio ed il circuito idraulico.
 - Pulire giornalmente la bacinella appoggio-tazze (18) ed i porta-filtri (16) con i relativi filtri doccetta.
 - Effettuare settimanalmente la pulizia del gruppo erogatore utilizzando prodotti atossici.

ELEMENTI PRINCIPALI

La macchina da caffè "VIOLA" si compone essenzialmente dei seguenti elementi:

- CALDAIA: realizzata in rame per mantenere inalterate nel tempo le proprie caratteristiche, serve per contenere e scaldare acqua producendo vapore.
- GRUPPO EROGATORE: componente dove, agganciando il porta-filtro, avviene la fase di infusione ed erogazione del caffè.
- SCAMBIATORE DI CALORE: inserito nella caldaia, permette di portare l'acqua fresca prelevata dal serbatoio immediatamente alla temperatura ottimale evitando squilibri termici al sistema.
- FONTE DI CALORE: viene fornita da una resistenza elettrica immersa nella caldaia.
- ELETROPOMPA: permette di mantenere il corretto livello di acqua in caldaia e di portare la pressione idrica al gruppo erogatore al valore ottimale per la preparazione del caffè.
- RUBINETTO VAPORE: permette il prelievo del vapore per montare il latte per la preparazione di cappuccini o per scaldare altre bevande.
- RUBINETTO ACQUA CALDA: permette il prelievo di acqua calda.
- STRUMENTI DI CONTROLLO: Manometro (indica la pressione presente in caldaia) – Pressostato (controlla la pressione per mantenere costante la caldaia) – Centralina

elettronica (controlla la funzionalità dei circuiti elettrico ed idraulico) – Microinterruttore controllo livello acqua (rileva la presenza di acqua nel serbatoio).

INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

Anche se il costruttore ha ragionevolmente previsto ogni sicurezza per garantire l'incolumità degli utilizzatori è sempre necessario valutare eventuali rischi residui causati dalle svariate condizioni di installazione e/o movimentazione che possono creare situazioni incontrollabili e non prevedibili.

A tal fine Vi preghiamo di considerare i nostri suggerimenti:

- gli elementi dell'imballo possono tagliare, ferire o divenire pericolosi se non maneggiati con cura o impropriamente usati: non lasciare alla portata di bambini o di persone non responsabili.
- anomalie e difetti vanno tempestivamente segnalati al personale autorizzato e qualificato per effettuare la manutenzione/riparazione.
- è obbligatorio il collegamento di messa a terra, nonché la rispondenza dell'impianto elettrico con le normative vigenti nel paese di installazione.
- verificare l'integrità dei componenti e, in caso di difetti o anomalie, chiederne la sostituzione.
- verificare che la tensione di alimentazione elettrica coincida con quella della rete di distribuzione prevista nel luogo di installazione.

MESSA IN FUNZIONE

- porre la macchina da caffè su un piano orizzontale.
- predisporre una opportuna collocazione per gli accessori d'uso.
- togliere il piano scaldatasse (13).
- estrarre il serbatoio (36), riempirlo di acqua fredda e riposizionarlo nella macchina.
- collegare il cavo di alimentazione elettrica (7) alla presa di corrente

ACCENSIONE

Alimentare la macchina tramite l'interruttore generale a levetta (8): la centralina elettronica verifica la presenza di acqua nel serbatoio (36). Se assente, la lampada rossa (37) si accende evidenziando l'anomalia.

NOTA: con la lampada rossa (37) in funzione, tutte le funzioni sono disabilitate.

In caso di presenza acqua nel serbatoio, la centralina verificherà la presenza di acqua in caldaia: se assente, la pompa di carico ripristinerà il giusto livello.

NOTA: un time-out di 180 secondi scollegherà l'alimentazione elettrica alla pompa di carico nel caso il livello in caldaia non fosse stato raggiunto entro questo tempo: spegnere e riaccendere la macchina tramite l'interruttore generale (8) per resettare la macchina.

Una volta raggiunto il corretto livello di acqua in caldaia, la centralina alimenterà la resistenza, dando così inizio alla fase di riscaldamento: la lampada arancio (30) segnala il funzionamento della fase di riscaldamento. La caldaia viene mantenuta alla corretta pressione di funzionamento dal pressostato previsto a tale scopo.

La caldaia ha come dispositivo di sicurezza una valvola a molla opportunamente tarata che, in caso di superamento del valore di pressione di 2,3 bar, scarica automaticamente l'eccesso

di pressione: è inoltre dotata di un dispositivo termico a riarmo manuale che blocca automaticamente il riscaldamento in caso di superamento del valore di sicurezza e di un blocco elettronico del riscaldamento in caso di mancanza di acqua in caldaia.

Agganciare il porta-filtro (16) al gruppo caffè (42): azionare la leva azionamento gruppo (11) fino ad ottenere un'uscota costante di acqua dal porta-filtro (16), operazione questa necessaria per riempire adeguatamente il circuito d'erogazione del caffè e per permettere il corretto riscaldamento del gruppo caffè (42).

ATTENZIONE: per evitare scottature e/o ustioni si prega di prestare particolare attenzione al gruppo caffè (42) ed alle lance vapore (17) e acqua calda (9).

USO

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

Riempire il filtro con la giusta quantità di caffè macinato utilizzando il misurino in dotazione e comprimerlo con l'apposito pressino: passare il palmo della mano sul bordo del filtro per asportare eventuali residui di caffè macinato.

Agganciare il porta-filtro (16) al gruppo caffè (42) sino al blocco: a blocco avvenuto si consiglia di dare un'ulteriore colpo di mano al porta-filtro (16).

Posizionare la tazza (o le tazze) sotto il beccuccio del porta-filtro (16).

Alzare la leva azionamento gruppo (11): raggiunta la dose desiderata, abbassare la leva (11).

SUGGERIMENTI: come ottenere un buon caffè

Non comprare caffè „macinato“, in quanto perde rapidamente la fragranza: in caso di necessità acquistarlo in piccole confezioni sotto-vuoto da utilizzare solo al momento dell'uso. Non tenere per lunghi periodi scorte di caffè in grani: il caffè deve essere macinato ed utilizzato entro brevi periodi.

Effettuare periodicamente i cicli di manutenzione consigliati e programmati.

Lo stato fisico del caffè macinato è determinante per ottenere un buon caffè.

Erogazione lenta può essere causata da:

- Dose eccessiva di caffè macinato, macinatura troppo fine o eccessiva pressatura sul macinato.
- filtro otturato o sporco e/o presenza di calcare.
- aumento dell'umidità nell'ambiente.

Erogazione veloce può essere causata da:

- scarsa dose di caffè macinato.
- filtro consumato.
- diminuzione dell'umidità nell'ambiente.
- scarsa pressatura sul macinato.

Accessori in dotazione standard

- filtro da 7 gr. Per la preparazione di 1 tazza e filtro da 14 gr. Per la preparazione di 2 tazze.
- misurino caffè e pressino caffè.
- filtro cieco da utilizzare per la pulizia di gruppo e doccetta.

Erogazione di acqua calda

- posizionare il recipiente in corrispondenza della lancia erogazione acqua calda
- ruotare in senso anti-orario la manopola del rubinetto (10).
- a prelievo avvenuto chiudere il rubinetto (10) ruotando la manopola in senso orario.

Come ottenere il "cappuccino"

- usare un bricco alto e stretto e riempirlo fino a metà.
- eliminare l'eventuale condensa creatasi nella lancia (17) prelevando una piccola quantità di vapore.
- immergere la lancia vapore (17) nel latte del bricco utilizzato.
- erogare vapore ruotando in senso anti-orario la manopola (12) del rubinetto vapore.
- a schiuma desiderata richiudere la manopola (12) del rubinetto vapore.
- ultimato l'utilizzo del vapore pulire accuratamente la lancia vapore (17) utilizzando una spugna od uno straccio umido.

NOTA: la compattezza della schiuma dipende dalla presenza d'aria creatasi nel latte durante il riscaldamento con il vapore.

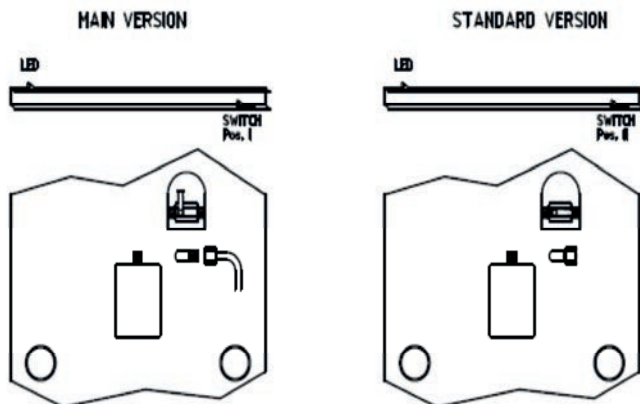
INSTALLAZIONE ALLA RETE IDRICA

Prima di installare la macchina ACCERTARSI CHE:

- La rete idrica generale sia efficiente (1)
- L'acqua sia potabile (1)
- La rete idrica non sia soggetta a variazioni di pressione (1)

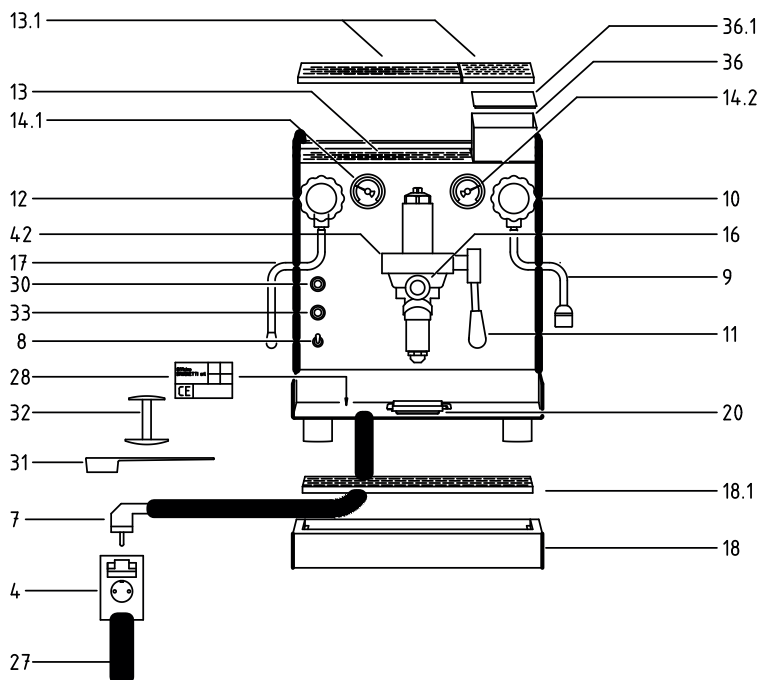
ACCERTARSI CHE:

- La pressione dell'acqua non sia inferiore a 2 bar e superiore a 5 bar(1)
- Connettere il tubo flessibile nero alla vaschetta di scarico acqua
- Aprire il rubinetto
- Posizionare l'interruttore su "ON" per disabilitare il caricamento della tanica acqua



CARATTERISTICHE TECNICHE

Resistenza:	Watt 2000
Capacità caldaia:	lt. 3
Capacità serbatoio acqua:	lt. 3
Peso:	Kg 30 c.a.
Dimensioni:	cm. 36 x 45 x 45



- 4 - Presa di corrente
- 7 - Cavo alimentazione
- 8 - Interruttore di corrente
- 9 - Lancia acqua calda
- 10 - Rubinetto prelievo acqua calda
- 11 - Leva di azionamento gruppo
- 12 - Rubinetto prelievo vapore
- 13 - Piano scaldatazze
- 13.1 - Griglia piano scaldatazze
- 14.1 - Manometro pressione caldaia
- 14.2 - Manometro pressione acqua
- 16 - Impugnatura portafiltra/portafiltra
- 17 - Lancia uscita vapore
- 18 - Bacinella
- 18.1 - Griglia bacinella
- 20 - Vaschetta di scarico
- 26 - Filtro acqua
- 27 - Impianto elettrico
- 28 - Targa tecnica
- 30 - Indicatore arancione di riscaldamento
- 31 - Misurino
- 32 - Pressino
- 33 - Indicatore verde di accensione
- 36 - Serbatoio acqua
- 36.1 - Coperchio serbatoio
- 42 - Gruppo erogatore caffè

- 4 - Sicherheitsschalter
- 7 - Anschlussspannung
- 8 - Hauptschalter
- 9 - Heisswasserrohr
- 10 - Heisswasserduese
- 11 - Gruppentaste
- 12 - Dampfahn
- 13 - Tassenvorwaermpalte
- 13.1 - Grille
- 14.1 - Boiler manometer (dampf)
- 14.2 - Pumpe manometer
- 16 - Filterhalter
- 17 - Dampfrohr
- 18 - Tassenrost
- 18.1 - Grille fassenrost
- 20 - Ablaufwanne
- 26 - Wasserfilter
- 27 - Stromnetz
- 28 - Technisches Verzeichnis
- 30 - Heizungskontrolleuchte (orange)
- 31 - Messloeffel fuer gemahlenen Kaffee
- 32 - Kaffeestampfer
- 33 - Betriebskontrolleuchte (gruen)
- 36 - Wasserkessel
- 36.1 - Abdeckung
- 42 - Gruppig

- 4 - Power point
- 7 - Power supply cable
- 8 - Main switch
- 9 - Hot-water outlet
- 10 - Hot-water tap
- 11 - Lever (group)
- 12 - Steam tap
- 13 - Cup-warmer bord
- 13.1 - Cup-warmer grill
- 14.1 - Boiler manometer(steam)
- 14.2 - Pump manometer
- 16 - Filter holder
- 17 - Steam tube
- 18 - Cup-rest basin
- 18.1 - Grill basin
- 20 - Discharge tank
- 26 - Water filter
- 27 - Electrical network
- 28 - Technical plate
- 30 - Element lamp (orange)
- 31 - Doser coffee
- 32 - Tamper
- 33 - On/Off lamp (green)
- 36 - Water tank
- 36.1 - Cover water tank
- 42 - Group head

This appliance complies with EMC directive 89/336/EEC concerning radio disturbances**PREMISES**

Please read all advices of the present instruction book carefully, since give important indications regarding safety, installation use and service of the product.

Keep the present manual with care. The producer is not responsible for damages caused to people, things or the product itself if used in a different or discrepant way from what is described in the present manual or if the service and safety prescriptions are not observed. In some regions or States different connections and structural modifications are foreseen. Nevertheless connections and use ways remain unchanged.

The present manual must be kept for future reference until the machine is dismissed.

In case of loss of the manual or enquiry for further information, please get in touch with the authorized area dealer or directly with the producer.

The present manual reflects the know how of the present moment and cannot be overcome only because in a second moment it has been updated on the bases of new experiences.

The producer is given the right to modify the present manual without the must of updating the previous editions, except for special cases

Any improper use or discrepancy in following the content of the present manual will not give right to any term of guarantee or liability be the producer.

This product is to be used only for the aim for which has been conceived:

- Making espresso coffee by hot water infusion on roasted and mill coffee.
- Collection of steam and/or hot water

Any improper use is to be considered dangerous.

USER TIPS

After unpacking, check machine for damage: when in doubt do not use the machine and call in qualified professional help.

Do not leave packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, cartons box, etc...) within children's reach, as they are as many potential hazards.

Install the machine as per manufacturer's instructions: improper installation might harm people, animals or object and the producer waives any responsibility.

WARNING

Using any electric appliance calls for complying with some basic rules:

- Do not touch appliance with wet hands or feet.
- Do not use appliances when barefooted.
- Do not pull power cable to unplug the machine.
- Do not expose appliance to weather factors.
- Do not let unsupervised children or unable people use appliance
- Turn off the main switch (8) when appliance is not in use.
- Do not leave appliance plugged when not in use.
- Do not plug or clog the ventilation louvers.
- Locate the machine at a suitable distance from walls, objects, etc

- In case of trouble or bad functioning, turn off the appliance and do not misuse the appliance.

In order to ensure correct operation of the machine the manufacturer's recommendation must be followed and only approved "Officine Brugnetti s.r.l." service center must carry out periodic maintenance and checking of all safety devices.

- Do not use the espresso coffee machine without water.
- Keeps hand and other parts of the body away from the coffee supply spout or the steam tube (17) and/or the hot-water outlet (9). Steam and hot-water which comes out of the nozzles are extremely hot and can cause burns
- Use filter holder by special handle (16)
- Do not remove filter holder with the group in function.
- Put on the cups heater plate (13) only dry coffee cups
- The cups heater plate (13) is only for crockery used with the machine itself: all other objects should not be placed there.
- Do not leave the machine where temperature drops below zero without before emptying the boiler and the hydraulic circuit.
- Clean daily the tray support cups (18), the filter-holder (16) and filters
- Clean weekly the coffee group with not toxic products.

MAIN COMPONENTS

The coffee machine "VIOLA" is composed as follows:

- BOILER : It's for containing hot water and steam, made in copper for keeping its qualities unchanged at long time.
- GROUP: It's the component , where after filter holder application, coffee infusion and supplying is carried out.
- HEAT EXCHANGER : It allows to bring fresh water draw from water network or from water tank at suitable temperature in short time avoiding extreme temperature gap.
- HEAT SOURCE: It's supplied by a heating element placed in the boiler
- ELECTROPUMP: permits to raise the water pressure up to the optimal value for coffee delivery
- STEAM TAP: it allows steam drawing to make cappuccino or warm other drinks
- HOT WATER TAP: for hot water drawing.
- CONTROL DEVICES: Manometer: it shows boiler pressure. Pressure switch (it controls the pressure in order to unchanged the temperature of the boiler). Electronic box : (It controls the hydraulic circuit and security systems).

INSTALLATION

Although the manufacturer has reasonably foreseen every safety to guarantee that user are not hurt it's necessary to evaluate possible remaining risks which can be caused by different installations and placement conditions which can originate uncontrollable and an unforeseeable situation.

Packing components can cut, hurt and become dangerous if not handled with care or if used improperly; do not leave within reach of children or irresponsible people.

Anomalies or defects are to be advise immediately to authorized and qualified service people

for service/installation execution.

It's compulsory that machine must be earthed, and electrical network comply with the current regulations in the country where installation is made.

Verify integrity of components and, in case you find defect or anomalies, ask for replacement. Verify that the machine voltage correspond to power network supply which is in the installation place.

STARTING UP

- Place the machine on a flat horizontal surface
- Allow place for all accessories
- Remove the cups heater plate (13)
- Extract the water tank (36), fill it with water and put it into the machine
- Connect power supply cable (7) to current intake.
- Turn on by main switch handle (8): the electronic board check the level of water in the tank. Without water, the light red (37) is ON.

NOTE: red light (37) ON all the functions are disabled

If the level of water in the tank it's normally, boiler fill automatically.

NOTE: if by 180" it doesn't reach the optimal level, the machine blocks and the indicator signs the anomaly. To remove the anomaly turn off and turn on the machine by the main switch handle (8).

When the water level in the boiler it's Ok, the heat source is ON.

The orange light (30) is ON. Machine keeps programmed pressure by pressostat.

Boiler is provided with a safety device which is a spring valve gauged: if pressure goes more than 2,3 bar automatically it unload the over pressure. It is also provided with a temperature device that blocks automatically the heating in case of overcoming the security value.

Hang filter-holder (16) to the group head: to speed up the group heating we advise you to draw steam from the steam tap (12) for some seconds and draw water from the group by the lever (11).

WARNING: to prevent sunburn, do not touch the coffee group (42), the steam tube (17) and the hot water pipe (9).

USE

Preparation of coffee

Use the measuring cup supplied with the machine to fill the filter with the right quantity of ground coffee, then press the coffee with the tamper: clean the filter rim in order to eliminate eventual ground coffee rest.

Hook the filter holder (16) in the group head until it blocks: we advise you after blocking to tighten the filter holder once more. Put the cup (or two cups) under the spout of the filter-holder (16).

Raise the group lever (11): when you reach the desired dose turn down the group lever(11).
Suggestions: how to make a good cup of coffee

Do not use ready ground coffee, since it rapidly loses its aroma: if is absolutely necessary to use ready-ground coffee, purchase it in a small vacuum packs to be opened only as required

and locate in a fresh side. Coffee must be ground and used in short time.

Do not keep large stocks of coffee beans, but only enough for a few hour's operation.

Make periodically the advised and programmed maintenance cycle.

Slow delivery can be caused by:

- Big quantity of ground coffee.
- Coffee grounded too fine
- Plugged or dirty filter
- Too damp atmospheric humidity
- Excessive pressed ground coffee
- Presence of lime

Fast delivery can be caused by:

- Scarce quantity of ground coffee
- Too coarse degree of grinding
- Consumed filter
- Too dry atmospheric humidity
- Insufficient pressure of ground coffee

The machine is supplied with:

- Filter of 7 gr. for preparation of 1 cup
- Filter of 14 gr. for preparation of 2 cups
- Measuring cup
- Tamper
- Blind filter for cleaning of the group

HOT WATER DELIVERY

- Put the pot under the hot water pipe (9)
- Turn in anti-clockwise direction the drawing tap (10)

HOW TO MAKE CAPPUCCINO

- Use a high and tight jug and fill it to the middle.
- Introduce steam tube (17) in the liquid to be heated
- Draw steam drawing tap (12) turning in anti-clockwise direction
- When you reach desired foam turn off the steam drawing tap (12)
- Clean steam tube (17) with a sponge or a wet cloth.

NOTE: *the compactness of the foam depends on the presence of the air in the milk during the heating by steam.*

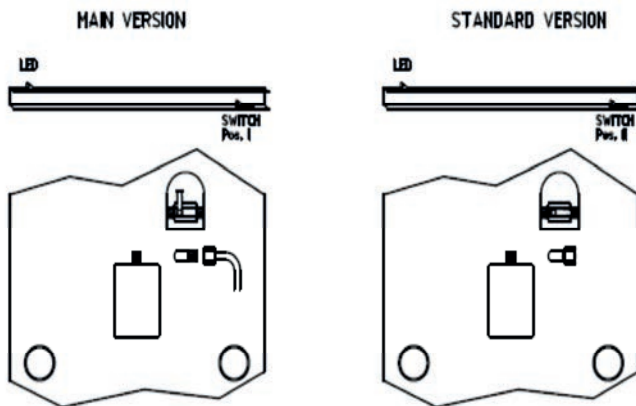
INSTALLATION VERSION CONNECTED TO THE WATER SUPPLY

Before installing coffee machine BE SURE that:

- Water supply (1) is efficient
- Water supply (1) is drinking water
- Water supply (1) is not subject to pressure changes

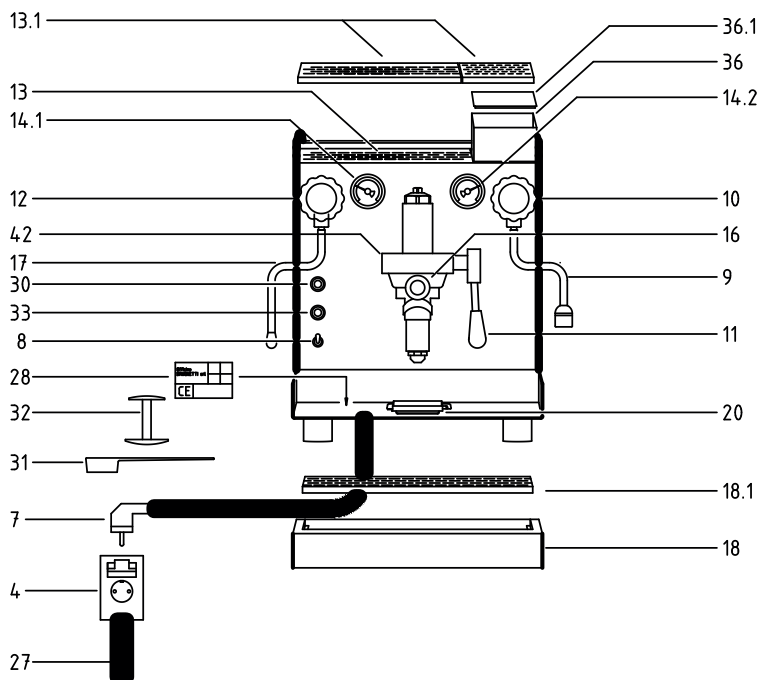
MAKE SURE that:

- Water pressure is not lower than 2 bar and not higher than 5 bar (1)
- 1 - Connect the supplied flexible to black discharge tank
- 2 - Turn the tap
- 3 - On the SWITCH on Pos. "1" to disable the tank function



TECHNICAL FEATURES

Heating element:	Watt 2000
Boiler capacity:	lt. 3
Water tank capacity :	lt. 3
Weight:	Kg 30 c.a.
Dimensions:	cm. 36 x 45 x 45



- 4 - Presa di corrente
- 7 - Cavo alimentazione
- 8 - Interruttore di corrente
- 9 - Lancia acqua calda
- 10 - Rubinetto prelievo acqua calda
- 11 - Leva di azionamento gruppo
- 12 - Rubinetto prelievo vapore
- 13 - Piano scaldatazze
- 13.1 - Griglia piano scaldatazze
- 14.1 - Manometro pressione caldaia
- 14.2 - Manometro pressione acqua
- 16 - Impugnatura portafiltra/portafiltra
- 17 - Lancia uscita vapore
- 18 - Bacinella
- 18.1 - Griglia bacinella
- 20 - Vaschetta di scarico
- 26 - Filtro acqua
- 27 - Impianto elettrico
- 28 - Targa tecnica
- 30 - Indicatore arancione di riscaldamento
- 31 - Misurino
- 32 - Pressino
- 33 - Indicatore verde di accensione
- 36 - Serbatoio acqua
- 36.1 - Coperchio serbatoio
- 42 - Gruppo erogatore caffè

- 4 - Sicherheitsschalter
- 7 - Anschlussspannung
- 8 - Hauptschalter
- 9 - Heisswasserrohr
- 10 - Heisswasserduese
- 11 - Gruppentaste
- 12 - Dampfahn
- 13 - Tassenvorwaermpalte
- 13.1 - Grille
- 14.1 - Boiler manometer (dampf)
- 14.2 - Pumpe manometer
- 16 - Filterhalter
- 17 - Dampfrohr
- 18 - Tassenrost
- 18.1 - Grille fassenrost
- 20 - Ablaufwanne
- 26 - Wasserfilter
- 27 - Stromnetz
- 28 - Technisches Verzeichnis
- 30 - Heizungskontrolleuchte (orange)
- 31 - Messloeffel fuer gemahlenen Kaffee
- 32 - Kaffeestampfer
- 33 - Betriebskontrolleuchte (gruen)
- 36 - Wasserkessel
- 36.1 - Abdeckung
- 42 - Gruppig

- 4 - Power point
- 7 - Power supply cable
- 8 - Main switch
- 9 - Hot-water outlet
- 10 - Hot-water tap
- 11 - Lever (group)
- 12 - Steam tap
- 13 - Cup-warmer bord
- 13.1 - Cup-warmer grill
- 14.1 - Boiler manometer(steam)
- 14.2 - Pump manometer
- 16 - Filter holder
- 17 - Steam tube
- 18 - Cup-rest basin
- 18.1 - Grill basin
- 20 - Discharge tank
- 26 - Water filter
- 27 - Electrical network
- 28 - Technical plate
- 30 - Element lamp (orange)
- 31 - Doser coffee
- 32 - Tamper
- 33 - On/Off lamp (green)
- 36 - Water tank
- 36.1 - Cover water tank
- 42 - Group head

Gerät gemäß EMV-Richtlinien 89/336 in Bezug auf Hochfrequenzstörungen

EINFÜHRUNG

Diese Betriebsanleitung wurde verfasst um Ihnen genaue Instruktionen über Handhabung, Wartung und Sicherheit der Espressomaschine „Viola“ zu geben. Sie wurde gebaut um Ihnen ein Maximum an Qualität, mit möglichst einfacher Bedienung zu bieten.

Wir empfehlen Ihnen diese Betriebsanleitung sorgfältig zu lesen, damit Sie die besten Resultate in der Tasse erzielen, und Fehler vermeiden.

Es ist darüberhinaus empfehlenswert die Betriebsanleitung gut aufzubewahren, um sie im Falle einer Funktionsstörung zurate ziehen zu können.

Ihre Espressomaschine „Viola“ wurde bei uns umfassend geprüft und getestet, um Ihnen eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.

Damit sie auch in diesem Zustand bleibt, ist es empfehlenswert periodische Wartungsarbeiten durch eine Werksvertretung durchführen zu lassen.

Die Firma "Officine Brugnetti s.r.l." ist bestrebt, ihre Produkte ständig zu verbessern und perfektionieren. Sie behält sich vor, Veränderungen durchzuführen, ohne vorher verkaufte Geräte auf den neuesten Stand bringen zu müssen.

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig auf, denn der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden die Personen oder Gegenstände angetan werden, wenn die Maschine anders als in dieser beschrieben wird, oder wenn die Wartungsarbeiten und Sicherheitsvorkehrungen nicht respektiert werden.

Diese Betriebsanleitung sollte für eventuelles zurate ziehen bis hin zur Verschrottung der Maschine aufbewahrt werden.

Im Falle des Verlustes der Betriebsanleitung, kontaktieren Sie bitte Ihre Werksvertretung oder die "Officine Brugnetti s.r.l."

Diese Betriebsanleitung spiegelt den aktuellen Stand der Maschine wider, sie sollte jedoch nicht als wertlos betrachtet werden, falls Änderungen in einer aktuellen Betriebsanleitung vorgenommen werden.

In einigen Regionen oder Länder werden andere Anschlüsse oder strukturelle Änderungen an Maschinen vorgenommen. Die Funktionen und Eigenschaften der Maschine bleiben unverändert.

Eine unsachgemäße oder abweichende Benutzung der Maschine von der Betriebsanleitung schließt jede Garantieübernahme des Herstellers aus.

Eine falsche Installation kann Menschen, Tieren und Gegenständen Schaden zufügen, **dafür kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.**

Bevor Sie technisch eingreifen wollen, kontaktieren Sie bitte Ihre Werksvertretung oder die "Officine Brugnetti s.r.l." Dort erhalten Sie auch Original Ersatzteile.

Der Hersteller kann für Schäden die durch unauthorisiertes Personal oder durch Verwendung nicht originaler Ersatzteile verursacht werden, keine Haftung übernehmen.

Dieses Produkt ist nur für folgenden Zweck konzipiert worden:

- Herstellung eines Espresso-oder Kaffeegetränkes
- Dampfbezug um Milch oder andere Getränke zu erhitzen
- Heiswasserentnahme über die Heiswasserlanze

Jeder andere Gebrauch der Maschine ist als sehr gefährlich einzustufen.

Sicherheitsvorkehrungen

1. Lesen Sie gewissenhaft vor Benutzung der Maschine die Gebrauchsanleitung durch.
2. Unauthorisierten oder nicht ausgebildeten Personen ist der Umgang mit der Maschine zu untersagen.
3. Vergewissern Sie sich, das die Steckdosen geerdet sind und mit einem Fehlerstromschutzschalter, oder einer anderen Sicherheitseinrichtung versehen sind.
4. Vergewissern Sie sich das die Daten auf dem Technisches Verzeichnis (28) wie Spannung, Frequenz, Stromaufnahme kompatibel mit Ihrer Elektrischen Anlage sind. Die elektrische Sicherheit Ihres Gerätes ist nur gewährleistet, wenn Ihre Elektrische Anlage in einem einwandfreien Zustand ist. Prüfen Sie Ihre Anlage und konsultieren Sie im Zweifelsfall Fachpersonal.
5. Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser und waschen Sie die Maschine nicht mit benzinhaltigen und lösemittelhaltigen Produkten, dies könnte Explosionen und Verdampfungen verursachen.
6. Reparaturen dürfen nur von geschultem Fachpersonal erfolgen, jeglicher unbefugter Eingriff kann zur Erlöschung der Garantie führen.
7. Ziehen Sie den Anschlussspannung (7) bevor Sie Wartungsarbeiten oder Reinigungsarbeiten im inneren der Maschine, oder Karosserieteile abschrauben. Dies ist sehr wichtig um Kurzschlüsse und Stromschläge zu vermeiden.
8. Rollen Sie das Anschlussspannung (7) in voller Länge aus um einer gefährlichen Überhitzung vorzubeugen...
9. Das Austauschen des Stromkabels bzw. Anschlussspannung (7) darf nur durch den Produzenten oder geeignetes Fachpersonal erfolgen.
10. Falls das Sicherheitsventil im inneren der Maschine auslösen sollte, dann ziehen Sie bitte sofort den Stecker und wenden sich an Ihre autorisierte Werksvertretung.
11. Bevor Sie irgendeinen Eingriff im inneren der Maschine vornehmen, schalten Sie bitte die Maschine mit dem Hauptschalter (9) ab. Das Erlöschen der grünen Lampe (10) bestätigt das Ausgehen der Maschine. Danach trennen Sie bitte das Gerät vom Stromnetz (27), indem Sie das Anschlussspannung (7) von der Steckdose trennen.

Hauptelemente

Die Espressomaschine "Viola" besteht hauptsächlich aus folgenden Elementen:

- Heizkessel: er wurde aus Kupfer gebaut um seine Eigenschaften auf Dauer zu erhalten, und dient dazu Heiswasser und Dampf zu produzieren.
- Brühgruppe: setzt man den Siebträger in die Gruppe ein und betätigt den Hebel, setzt die Brühphase ein und der Kaffee wird extrahiert.
- Wärmetauscher: er ist im Heizkessel eingeschweisst, und bringt Frischwasser vom Wasserbehälter über eine Pumpe mit optimaler Temperatur zur Brühgruppe.
- Heizquelle: Ein Heizstab der im Kessel eingebaut ist liefert die Energie.
- Elektropumpe: Sie sorgt dafür das Wasser im Heizkessel auf Niveau zu halten, und bringt den korrekten Druck zur Brühgruppe um einen Espresso oder Kaffee zuzubereiten.

- Dampfhahn: erlaubt den Dampfbezug um Milch zu schäumen oder andere Getränke zuzubereiten
- Heiswasserhahn: erlaubt Heiswasser zu beziehen
- Kontrollinstrumente:

Manometer: zeigt den Kesseldruck an, optimal sind ca. 1 bar

Pressostat: Kontrolliert und regelt den Kesseldruck konstant auf den eingestellten Wert

Steuerelektronik: kontrolliert die elektrischen und hydraulischen Systeme

Niveausonde Kessel: ermittelt den Füllstand im Kessel und regelt ihn

Installation

Auch wenn der Produzent alle Sicherheitsmaßnahmen getroffen hat um die Unversehrtheit des Kunden zu berücksichtigen, ist es immer wichtig eventuelle Restrisiken zu beachten.

Diese können immer durch verschiedene Umstände und Bewegungen des einzelnen verursacht werden.

Wir bitten Sie unsere Empfehlungen zu befolgen:

- die Verpackungselemente können schneiden, verletzen, und gefährlich werden wenn sie nicht korrekt oder anderweitig benutzt werden. Halten Sie die Verpackungselemente fern von Kindern und unauthorisierten Personen.
- Defekte oder Anomalien sollten sofort erkannt werden. Informieren Sie Ihre Werksvertretung, damit diese den Fehler behebt.
- Die Erdung der Maschine ist absolute Pflicht, auch sollten die elektrischen Sicherheitsbestimmungen des jeweiligen Landes beachtet werden.
- Achten Sie darauf das die Leistungsaufnahme der Maschine, mit der Elektrozufuhr am Aufstellplatz der übereinstimmt.

Inbetriebnahme

Stellen Sie die Espressomaschine auf eine ebene Fläche

- Bereiten Sie die Maschine so vor, das man an alle Bedienelemente gut erreichen kann.
- entfernen Sie das Tassenvorwaerplatte (13)
- entfernen Sie den Wasserkessel (36), füllen ihn mit Wasser und setzen Sie ihn wieder ein.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Aktivierung

- Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter(8) ein:
die Steuerung prüft die Präsenz von Frischwasser im Wasserkessel (36)
Falls Wasser fehlt, leuchtet die rot Lampe (37) auf, um den Mangel zu signalisieren.
Beachte: Leuchtet die rot Lampe(37) auf, werden alle Funktionen außer Betrieb gesetzt.
Ist Wasser im Behälter, verifiziert die Steuerung das Niveau im Heizkessel.
Falls Wasser fehlt, lädt die Pumpe Wasser nach und gleicht den Stand somit aus.

Beachte: ein Timeout von 180 Sekunden bricht die elektrische Verbindung zur Pumpe ab. Dies geschieht wenn innerhalb dieser Zeit das Niveau im Heizkessel nicht erreicht wird. Indem Sie die Maschine mit dem Huptschalter(8) ein-und ausschalten resetet sich die Maschine automatisch.

Wenn das Niveau im Kessel erreicht ist, aktiviert die Steuerung die Heizung und die Erwärmung

beginnt. Die Orangene Signallampe (30) signalisiert die Heizphase. Der Kessel wird mittel des Pressostats auf Temperatur gehalten(am Manometer 14 zu erkennen) Der Heizkessel ist mit einem Sicherheitsventil ausgestattet, das bei 2,3 Bar Druck im Kessel auslöst und den Druck intervallweise ablässt.

Desweiteren ist der Heizkessel mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet das bei Übertemperatur auslöst, und den Heizkreislauf unterbricht. Diesen kann man manuel wieder einrasten. Desweiteren wird der Heizkreislauf unterbrochen, wenn Wasser im Kessel fehlt.

Setzen Sie den Filterhalter(16) in die Gruppig(42) ein. Aktivieren Sie die Gruppig(42) mittels dem Hebel(11) bis ein regelmäßiger Durchfluß am Siebträgerauslauf zu erkennen ist. Dieser Vorgang ist notwendig um das Kaffeehydrauliksystem zu entlüften, und die Gruppig(42) richtig aufzuwärmen.

Achtung: Um Verbrennungen und Verletzungen vorzubeugen, ist es wichtig besondere Aufmerksamkeit der Gruppig,(42) der Dampfrohr,(17) und der Heiswasserrohr(9) zu schenken.

Gebrauch

Kaffee brühen: Füllen Sie das Sieb mit ca. 7-8 gramm Kaffeepulver.

Idealerweise verwenden Sie dafür eine Kaffeemühle der Firma "Officine Brugnetti", oder verwenden den mitgelieferten Portionslöffel .Füllen Sie den Inhalt des Portionslöffels in das Sieb. Streichen Sie den Rand des Siebes ab und spannen den Filterhalter (16) bis zum Anschlag mit Gefühl in die Gruppe ein.

Positionieren Sie eine Tasse unter den Auslauf des Filterhalter (16).

Betätigen Sie den Hebel (11) der Brühgruppe.

Ist die gewünschte Menge in der Tasse erreicht, setzen Sie den Hebel (11) der Brühgruppe zurück nach unten.

Tips um einen guten Caffè Espresso zu produzieren:

- je frischer der Kaffee ist, desto besser wird das Ergebnis in der Tasse.
- idealerweise ist es zu empfehlen jede Portion frisch zu mahlen.

Zu langsamer Auslaufstrahl kann verursacht werden durch:

- zuviel Kaffemehl im Siebträger bzw. zu feine Mahlung
- zu feste Komprimierung des Kaffeepulvers
- Anstieg der Luftfeuchtigkeit

Zu schnelles Auslaufen aus dem Siebträger kann verursacht werden durch:

- zu grobe Mahlung bzw. zu wenig kaffeepulver im Siebträger
- zu leichte Komprimierung des Kaffeepulvers
- defektes Sieb oder trockene Luftfeuchtigkeit

Standard Kit im Paket:

- Filter 7 g und 14 g, Messlöffel ind Blindsieb für die Gruppenreinigung

Heiswasserentnahme und Dampfbezug:

- Positionieren Sie einen Temperaturbeständigen Behälter unter die Heiswasserlanze
- Drehen Sie den Heisswasserduese(10) gegen den Uhrzeigersinn auf.
- Um den Heisswasserduese (10)zu schliessen, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn wieder zu.
- Drehen Sie den Dampfahnl(12) gegen den Uhrzeigersinn auf und schliessen Sie ihn gleich

wieder, um Kondenswasser aus der Dampfrohr(17) abzulassen. Nun können Sie mit dem Schäumen der Milch beginnen. Nach dem Schäumen nochmal kurz den Dampfahn(12) öffnen, um Milchrückstände aus der Dampfrohr(17) zu entfernen.

Zubereitung eines "Cappuccino"

- Benutzen Sie eine Milchkanne aus Edelstahl (ca. 500ml)
- Benutzen Sie am besten eine frische 3,5 % Vollmilch
- Wie schon oben beschrieben, den Dampfahn(12) aufdrehen um Kondenswasser aus der Dampfkanne abzulassen
- Halten Sie die Hand an der Milchkanne, und fangen Sie an zu schäumen indem Sie die Dampfdüse 1cm unter die Oberfläche der Milch halten, dann ziehen sie die Milchkanne sachte nach unten und beginnen zu schäumen
- Ideal ist es wenn ein saugendes Geräusch zu hören ist, dann bringen Sie Luft in die Milch.
- Sobald die Milchkanne zu heiß für Ihre Hände ist, beenden Sie den Schäumvorgang. Ideal ist eine Milchttemperatur von 65 grad.
- reinigen Sie die Dampfkanne mit einem feuchten Tuch

Anmerkung: Die Schaumqualität hängt von Ihrer Technik ab!

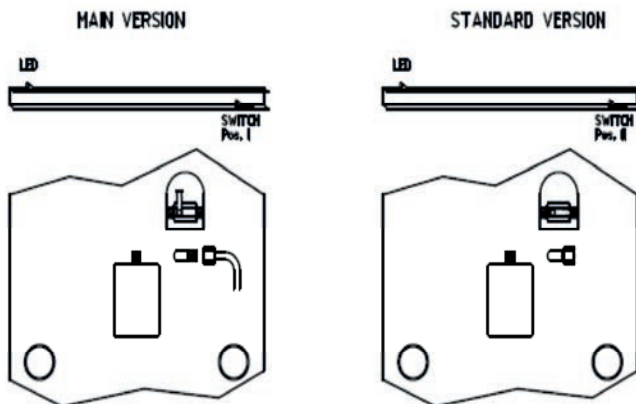
INSTALLATION AN DIE WASSERNETZ

STELLEN SIE vor der Installation der Maschine SICHER, dass:

- Das allgemeine Wassernetz is effziend (1)
- Das Wasser is trinkbar (1)
- Dar Wassernetz unterliegt keinen Druckschwankungen (1)

STELLEN SIE SICHER dass:

- Der Wasserdruck ist nicht niedriger als 2 bar und höher als 5 bar (1)
- Schließen Sie den schwarzen flexiblen Schlauch an die Wasserablaufanne an
- Öffnen Sie den Wasserhahn
- Stellen Sie den Schalter auf "ON", um die Beladung des Wassertanks zu deaktivieren



Technische Daten

Heizung:	2000 Watt
Kesselinhalt:	3 Liter
Inhalt Wassertank:	3 Liter
Gewicht:	30 KG c.a.
Abmessungen:	36 x 45x 45 cm



OFFICINE BRUGNETTI srl

Sede Legale: Via Favaron, 68 - 20834 Nova Milanese MB.

Sede Produttiva: Via Polveriera, 37/39 - 20026 Novate Milanese MI.

Tel. 02 3546404

info@officinebrugnetti.com - www.officinebrugnetti.com